Aperitif:

Glas Haus Österreich Rieslingsekt pur oder mit Orangensaft o	3,40
Weißer Spritzer mit Weichselsirup und Zitrone á la Isabella o	3,00
Glas Sekt mit Aperol, Glas Campari Orange oder mit Soda o	4,20
1/8 l alkoholfreien Weißwein Mayer am Pfarrplatz, Wien	2,80
1/4 l Schwochsinn gespritzt, Weinbau Erhard Mörwald, Verjus mit Soda und Zitrone, der alkoholfreie Spritzerersatz	2,80

Wir empfehlen extra zur Karte:

Gänseleberterinne mit Feigenchutney, Butter und Brioche ACFGLMO	10,30
Ganslcremesuppe mit Bröselknöderl ACFGLMO	6,30

Portion ausgelöste Waldviertler Weidegans mit Rotkraut oder warmen Krautsalat und Waldviertler- oder Semmelknödel ACFGLMO	30,00
Gebratener Hirschschlegel in Wurzelrahmsoße, mit Waldviertlerknödel und Rotkraut ACFGLMO	20,00
Waldviertler Karpfenfilet mit Knoblauch natur gebraten, auf Kürbisrisotto und grünem Salat ADGMO	21,90
Steirischer Backhendelsalat mit Hühnerfilets in Kürbiskernpanier, und Kernöldressing ACFGLMO	12,00

Zwetschken -Tiramisu mit Zwetschkenröster und Zimteis ACGH	7,80
Ribiselschaumschnitte mit Schlag ACGH	4,60

Wein des Monats Oktober 2026:

Bella Viktoria 2021 Zweigelt-Cabernet Sauvignon, reifes Rubingranat nach Kirsche und Vanille 13,5 vol. % o	1/8 l 4,20
Staubiger Grüner Veltliner 2026 erste Fassprobe	1/8 l 2,20

Frisch vom Fass:

Kaltenhauser Bernstein feine Hopfenaromen, malziger Biergenuss mit Karamellnote, 4,1 vol.%	1/3 l 4,30